Char-Broil®
KEEPERS OF THE FLAME

Guide des Produits
Modèle 11301678
American Gourmet
Série 300

Outils nécessaires au montage:
Tournevis cruciforme
Tournevis à tête plate
Deux clés à molette

IMPORTANT : inscrivez les renseignements relatifs au produit ci-dessous.

Numéro de série_____

Date d'achat _____

Temps d'assemblage estimé : 1 heure

POUR USAGE EXTÉRIEUR

⚠ ATTENTION:
Lisez et suivez toutes les instructions de sécurité, les instructions d'assemblage, et de l'utilisation et les directions des soins avant de monter et faire cuire.

INSTALLATEUR/MONTEUR:
Laissez ce manuel à la consommation.

CONSOMMATION:
Conserver ce manuel pour référence future.

⚠ AVERTISSEMENT:
RISQUE DE MONOXYDE DE CARBONE
la combustion du charbon à l'intérieur peut vous tuer. Il dégage du monoxyde de carbone, qui n'a pas d'odeur. Ne jamais brûler de charbon de bois l'intérieur des maisons, des véhicules ou des tentes.

⚠ AVERTISSEMENT:
Ne pas suivre toutes les instructions du fabricant peut entraîner des blessures graves et / ou des dommages matériels.

⚠ ATTENTION:
Certaines pièces peuvent présenter des bords tranchants - en particulier comme il est indiqué dans le manuel! Porter des gants de protection si nécessaire.

⚠ ATTENTION:
Cette unité est lourde! NE PAS tenter de se réunir sans une aide.

Ce qui suit sont des marques déposées par W.C. Bradley Co. auprès du US Patent and Trademark Office:Caldera®; Charcoal2Go®; Char-Broil®; American Gourmet®; Bandera®; Brush Hawg®; CB 940®; Char-Diamonds®; Char-Broil Charcoal/Gas®; Everybody Grills®; Grill 2 Go®; Grill 2 Go® Express®; Grill Lovers®; Infrared Grilling That's All About U®; Keepers of the Flame®; Magneto®; New Braunfels Smoker Company®; Patio Bistro®; Patio Caddie®; Patio Kitchen®; Pro-Sear®; RED®; Quantum®; Santa Fe®; Sear and Grill®; Sierra®; Signature Series®; Sure2Burn®; The Big Easy®; U®; Wild West Tradition®; et les marques suivantes:

Char-Broil® ®

Ce qui suit sont des marques de commerce de W.C. Bradley Co.: America's Legendary Barbeque Company™; Advantage Series™; Auto-Clean™;Chef Tested™; Commercial Series™; Designer Series™;; Diamond Flame™; Double Chef™; Everybody Outside™; FastStart™; FlavorMaster™; Front Avenue™; Grill 2 Go® Advantage™; Grill 2 Go® Ice™; Hog and Yard Bird™; H20 Smoker™; Infrared. Grilling's Juicy Little Secret™; Incredible Taste. Infallible Results™; Infrared Inside™; Let's Grill Something Together™; Longhorn™;; Precision Flame™; Quick2Burn™; QuickSet™; Ready When You Are™; Season, Set, And Savor™; Sizzle On The Grill™; SureFire™; Torchfork™; Trentino™; Universal Grill Parts™; You Bring the Party™ TEC™est une tradeark de Tec Grills infrarouge.

TM REVISION 08

Si vous avez des questions ou besoin d'aide pendant l'assemblage, s'il vous plaît appelez 1-800-241-7548.
Pour assurer votre satisfaction et de suivi de service, enregistrer en ligne votre appareil à www.charbroil.com/register.

TABLE OF CONTENTS

Information sur l'enregistrement du produit 1

Pour votre sécurité 2

Symboles de sécurité 2

Préparation à l'utilisation de votre Grill 3

Entretien 3

Conseils culinaires. 4-5

Garantie limitée. 6

Liste des pièces / schéma des pièces 7

Assemblée. 8-13

La liste des matériels 14

Carte d'enregistrement 16

Cette notice contient des renseignements importants permettant un assemblage adéquat et à une utilisation sécuritaire de l'appareil.

Lire et suivre toutes les mises en garde et toutes les instructions avant l'assemblage et l'utilisation de l'appareil.

Symboles de sécurité

Vous trouverez ci-dessous une explication de la signification de chaque symbole. Lisez et respectez toutes les consignes qui apparaissent partout dans le présent guide.

DANGER

DANGER : indique une situation dangereuse imminente qui, si elle n'est pas évitée, entraînera la mort ou des blessures graves.

AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT : indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner la mort ou des blessures graves.

ATTENTION

ATTENTION : indique une situation potentiellement dangereuse ou une pratique à risque qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des blessures mineures ou modérément graves.

ATTENTION

Pour utilisation domestique uniquement. Ne pas utiliser à des fins commerciales.

DANGER

1. **Ne jamais faire fonctionner cet appareil sans surveillance.**
2. **Ne jamais faire fonctionner cet appareil à moins de 10 pieds (3,05 m) d'une autre bouteille de gaz.**
3. **Ne jamais faire fonctionner cet appareil à moins de 25 pieds (7,5 m) d'un liquide inflammable.**
4. **Si un incendie devait se produire, restez loin de l'appareil et appeler immédiament le service des incendies. Ne tentez pas d'éteindre l'huile ou la graisse en feu avec de l'eau.**

«Le non respect des instructions suivantes peut entraîner des dommages matériels, des blessures graves ou la mort résultant d'un incendie ou d'une explosion.».

DANGER

Si vous sentez une odeur de gaz :
1. Coupez l'admission de gaz de l'appareil.
2. Éteindre toute flamme nue.
3. Ouvrir le couvercle.
4. Si l'odeur persiste, appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou votre service des incendies..

«Le non respect des instructions suivantes peut entraîner des dommages matériels, des blessures graves ou la mort résultant d'un incendie ou d'une explosion.»

AVERTISSEMENT

1. **Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ni d'autres vapeurs ou liquides inflammables dans le voisinage de l'appareil, ni de tout autre appareil.**
2. **Une bouteille de propane qui n'est pas raccordée en vue de son utilisation, ne doit pas être entreposée dans le voisinage de cet appareil ou de tout autre appareil.**

AVERTISSEMENT

N'essayez pas de réparer ou de modifier le tuyau, le système de vanne ou le régulateur pour corriger un défaut « présumé ». Toute modification à cet assemblage annule votre garantie en plus de créer un risque de fuite de gaz et d'incendie. N'utilisez que des pièces de rechange approuvées et fournies par le fabricant.

Mise en service du GRIL

Avant la cuisson avec le gril, les mesures suivantes devraient être suivies de près à la fois guérir la finition et la saison de l'acier intérieur. Le non-respect de ces étapes peut endommager le fini et / ou lui donnent métalliques saveurs à vos premiers aliments.

- Brossez toutes les surfaces intérieures, y compris les grils et les grilles avec de l'huile de cuisson des légumes.
- Construire un petit feu sur la grille à charbon, en étant sûr de ne pas porter charbons contre les murs.
- Fermer le couvercle, la position des amortisseurs à environ un quart ouverte. Cette brûlure doit être maintenue pendant au moins deux heures. Commencez à augmenter la température en ouvrant la mi-amortisseurs et en ajoutant plus de charbon. Votre gril est prêt à être utilisé.

La rouille peut apparaître à l'intérieur de votre barbecue. Le maintien d'une légère couche d'huile végétale sur les surfaces intérieures aidera à la protection de votre gril. Les surfaces extérieures de la grille peuvent avoir besoin jusqu'à toucher parfois. Nous recommandons l'utilisation de disponible dans le commerce de la peinture noire haute température de pulvérisation. NE JAMAIS peindre l'intérieur de le gril!

S'il vous plaît voir informations concernant non couchés fonte de fer les grilles dessous

Utilisez Time Premières:

Avant utilisant une grille fonte ou autre outil cuisson fonte, le laver soigneusement à un liquide vaisselle doux pour enlever la cire protectrice appliquée pour expédition. Rinçage chaud et sécher complètement avec un chiffon doux ou essuie. JAMAIS LAISSER DRAIN DRY OU WASH DANS UN VAISSELLE. Maintenant saison les grilles pour empêcher rouille et collage.

Assaisonnement:

Un raccourcissement végétale solide est recommandé pour l'assaisonnement initial. Étaler une mince couche de raccourcissement végétale solide sur toute la surface, incluant toutes coins, avec un essuie. N'utilisez pas graisses salées comme beurre ou margarine.

grill Préchauffer pendant 15 minutes; placer soigneusement grilles dans le grill. Laisser le barbecue chaleur grilles pour 1 à 1 ½ heures. Laissez le feu burn out sur son propres, et laisser grilles de cuisson dans gril jusqu'à ce qu'ils sont cool. Votre grilles fonte cuisson sont maintenant prêt à utiliser.

Pour Empêcher la rouilleing:

Re-saison votre grilles fréquemment, particulier lorsque de nouveaux. Si rouille survient, c'est une indication que le grilles n'ont pas suffi assaisonné ou l'assaisonnement a été brûlé. Nettoyer avec une brosse lourds comme Char-Broil's Brush Hawg. shortening végétal Réappliquez et chaleur comme indiqué précédemment à re-saison les grilles.

Entretien:

Ne pas ne une brûlure-off après vous grill, mais plutôt quitter le résidus cuisson sur les grilles garder un revêtement protecteur sur la fonte. Ne une brûlure-off juste avant vous grill. Le Plus vous utilisez votre grilles fonte, plus la maintenance sera.

Conserver dans un endroit sec. Si vous stockez vos grilles pour une période prolongée, graisse très légèrement avec shortening végétal, puis essuyez avec un essuie.

GRILLER

Charcoal est toutefois recommandé, bois ou une combinaison des deux peut être utilisé comme source carburant pour griller avec la source combustible placés et enflammé sur le pan charbon. Ne construisez pas de trop grandes d'un incendie. Nous vous recommandons de commencer avec un feu pas plus la livre 1 du charbon de bois (environ 15 briquettes) et en ajoutant plus que nécessaire durant la cuisson. Après permettant le feu pour brûler, placer les grilles cuire à l 'unité.

Si vous ne lisez et suivez les instructions pour l'éclairage peut entraîner inserious blessures et / ou des dommages matériels.

GRILL MAINTIEN

Lorsque la cuisson est terminée, et l'appareil a suffisamment refroidi, nettoyez tous les ahses restants.

Fréquence du nettoyer c'est déterminées par fréquence gril permet. Assurez charbons s'éteint complètement Avant de nettoyer dans les unité. Bien rinçage avec eau et laissez le sécher avant aide nouveau. Essuyez l'intérieur du unité avec un serviettes chiffon ou papier.

Ashes recueillir humidité, qui peut conduire à prématurée rouillement et désintégration. Périodiquement revêtement les surfaces intérieures avec huile végétale sera aides dans la protection de votre unité. Aussi, touchez occasionnels jusqu'à du peinture extérieure seront nécessaires. Black, peinture pulvérisation à haute température est conseillée. JAMAIS PAINT LA INTERIEUR DU UNITÉ.

Surface de cuision: Si un brosse est utilisé pour nettoyer toute des surfaces cuisson grill, s'assurer qu'aucun lâche soies rester sur surfaces cuisson avant griller. Il n'est pas recommandé pour nettoyer surfaces cuisson tandis grill est chaud.

Conseils culinaires

La construction de votre feu

1.) Briquettes Stack charbon ou le bois dans une pile en forme de pyramide au sommet de la grille à charbon. Nous vous recommandons d'utiliser 1 livre (environ 15 briquettes) pour démarrer votre feu, en ajoutant plus que nécessaire.

2.) Si vous utilisez briquet, saturer les briquettes de charbon de bois avec essence à briquet et laissez-le tremper dans environ 5 minutes. Si vous utilisez une cheminée de démarrage, démarreur électrique, ou autre type d'allume-feu, allumer votre feu selon les instructions du fabricant.

3.) Après avoir laissé le briquet pour bien tremper dans, la lumière de la pile de briquettes à plusieurs endroits pour assurer un même brûler. **Toujours allumer le feu avec le couvercle du barbecue ouvert.** Laissez le couvercle ouvert jusqu'à ce que les briquettes sont complètement allumé. Tout manquement à cette piéger les fumées pourraient de briquet charbon de bois dans la grille et peut provoquer un incendie flash lorsque le couvercle ouvert.

4.) Ne jamais ajouter de liquide allume-feu à chaud ou tiède charbons flash-back »peut causer des blessures.

5) Vous êtes prêt à commencer la cuisson lorsque le tas de cendres briquettes plus et produit une lueur rouge (environ 12 à 15 minutes).

6.) Selon le mode de cuisson, soit quitter le briquettes dans une pile ou réparti uniformément sur la grille à charbon utilisant un poker à long manche.

* **Soyez toujours prudent lorsque vous manipulez des charbons ardents pour prévenir les blessures.**

Savoir quand votre feu est prêt

Le succès dépend du charbon de bois griller sur un bon feu. La règle générale pour savoir quand votre charbons sont prêts pour la cuisson est de s'assurer que 80 pour cent ou plusieurs des charbons sont gris cendré. Si vous avez moins que cela, les charbons ne sont pas prêts, et si elles sont toutes rougeoyant chaude, le feu est probablement trop chaude. Voici quelques mesures que vous pouvez prendre pour régler la température de votre feu:

- Si elle est trop chaude, la propagation des charbons un peu plus, ce qui rend le feu moins intense.
- Augmenter ou diminuer la grille réglable de charbon de bois.
- Ne pas fermer complètement les orifices dans la grille, ce qui réduit la quantité d'oxygène qui alimente le feu.
- Utilisez la méthode indirecte à griller, de charbons de chaque côté d'une cuvette et la nourriture sur la casserole plutôt que directement sur la braise.
- Dans le cas d'une pulvérisation graves flare-up, les flammes avec de l'eau d'une bouteille compressible. Attention, les arrosant d'eau a tendance à souffler autour de cendres et de faire des dégâts.
- Ajouter 2 ou 3 briquettes à la fois d'augmenter le temps de combustion. Prévoir 10 minutes pour les braises en cendres plus avant d'ajouter plus.

LA CHALEUR DU CHARBON

	secondes, vous pouvez tenir dans la paume de votre main 4 pouces au-dessus des braises	plage de température (F°)	repères visuels
Charbons ardents	2	400 à 450	à peine couverts de cendre grise; profonde lueur rouge
Modérément chaud pour des charbons ardents	3	375 à 450	mince couche de cendre grise; profonde lueur rouge
Modérément des charbons ardents	4	325 à 375	revêtement significative de cendre grise; lueur rouge
Modérément frais charbons	5	300 à 325	épaisse couche de cendre grise; terne lueur rouge

Griller directement et indirectement

Cuisson directe - Pour la plupart des grillades, le feu des charbons sont répartis en une seule couche sous la nourriture. C'est ce qu'on appelle direct grillage et est approprié pour les éléments relativement à cuisson rapide tels que les hamburgers, steaks et fruits de mer les plus. La seule couche de charbon émet une chaleur constante, si le couvercle est ouvert ou fermé, et représente le moyen le plus grill personnes. Pour plus de contrôle, certains des tas de charbons sur un côté de la grille où ils émettent de la chaleur intense. Vous pouvez déplacer la nourriture autour de sur la grille, il couchait sur la très braises lorsque vous voulez le saisir ou quand un gros morceau doit cuire un peu plus rapidement. Vous pouvez également utiliser la grille réglable de charbon de bois et des amortisseurs pour contrôler la température dans votre gril.

Cuisson à chaleur indirecte - Pour les objets qui prennent plus de temps pour cuisiner, vous souhaitez utiliser cuisson à chaleur indirecte. Cette méthode est pour une cuisson longue et lente dans un gril couvert. Pour la cuisson indirecte, les charbons sont entassés à deux ou trois charbons profonde d'un côté de la grille, ou divisée et empilés sur deux côtés. Cela laisse un espace vide à côté de la braise ou entre eux. Les aliments cuits sur feu indirect est souvent commencé à feu direct, puis transféré à la glacière (vide) une partie de la grille pour la même, la cuisson lente. Pour rendre la chaleur plus uniforme possible, la construction de deux piles de charbon. Il est commun de placer une gatte métallique dans l'espace vide à côté ou entre les charbons, qui est rempli avec de l'eau, le vin, la bière, le bouillon, ou une combinaison. Placez les aliments directement au-dessus de la lèchefrite. Cette injecte un peu d'humidité supplémentaire dans l'environnement de cuisson et les captures aussi dégoulinant de jus, ce qui rend le nettoyage plus facile et réduit la possibilité de poussées. (N'oubliez pas de garder un vaporisateur rempli d'eau à portée de main pour éteindre les flammes.) Une fois que vous avez utilisé la méthode indirecte, vous préférerez peut-être l'utiliser pour des tâches plus griller. Même si cela peut prendre un peu plus, il est une méthode de cuisson excellente et un moyen sûr pour empêcher les aliments de brûler et de promouvoir une cuisson uniforme.

Griller avec les copeaux de bois / fragments de bois

Pour une saveur de fumée plus robuste tout en utilisant des briquettes de charbon ou de charbon de bois en morceaux, essayez d'ajouter des copeaux de bois ou des morceaux de bois de plusieurs sur le feu. morceaux de bois sont disponibles dans une variété de saveurs naturelles, et peut être utilisé seul ou en plus de charbon de bois. En règle générale, toute de bois franc qui porte un fruit ou un écrou est adapté à la cuisson. Cependant, différentes essences de bois sont goûts très différents. Expérimentez avec différentes essences de bois afin de déterminer votre favori, et utilisez toujours du bois bien sec. Bois vert ou fraîchement coupés peuvent transformer les aliments en noir, et un goût amer.

Nos recommandations:

Poulet - Alder, Apple, Hickory, Mesquite, Sassafras, la vigne
Boeuf - Hickory, Mesquite, chêne, vigne
Porc - Fruitwoods, caryer, chêne, Sassafras
Lamb - Fruitwoods, Mesquite
Veau - Fruitwoods, la vigne
Fruits de mer - Alder, Mesquite, Sassafras, la vigne
Légumes - Mesquite

Températures de cuisson internes Recommandées par l'USDA	
Viande hachée	
Bœuf, porc, veau, agneau	160 °F
Dinde, poulet	165 °F
Bœuf, veau, agneau frais	
Mi-saignant	145 °F
À point	160 °F
Bien cuit	170 °F
Volaille	
Poulet et dinde entiers	165 °F
Morceaux de volaille	165 °F
Canard et oie	165 °F
Porc frais	
À point	160 °F
Bien cuit	170 °F

GARANTIE LIMITÉE

La présente garantie n'est valide que pour les appareils achetés auprès d'un détaillant autorisé. Le fabricant garantit à **l'acheteur initial**, et uniquement celui-ci, que le produit est exempt de tout défaut de matériel et de main-d'œuvre, dans la mesure où il a été assemblé correctement, qu'il est utilisé de façon normale et raisonnable à des fins personnelles, et ce, pendant la durée de la période indiquée ci-dessous et commençant le jour de la d'achat du produit*. Le fabricant se réserve le droit de demander au client que les pièces défectueuses lui soient expédiées, port ou fret prépayé, pour fins d'examen.

Portée de la couverture	Période de couverture	Type de défaillances couvertes
Toutes les parties	90 jours à compter de la date d'achat *	Perforation, Défauts de fabrication et de matériel Uniquement

*Remarque : dans la mesure où le client inscrit le produit et fournit un exemplaire du reçu de caisse ou de la facture portant la date de l'achat, la période de couverture de la garantie sera étendue de façon à commencer à la date d'achat du produit.

L'acheteur initial assume la responsabilité de l'ensemble des frais d'expédition pour le remplacement de pièces en vertu des modalités de la présente garantie limitée.

Cette garantie limitée n'est valide qu'aux États-Unis et au Canada; elle n'est en vigueur que pour l'acheteur initial du produit et n'est pas transférable. **Le fabricant exigera une preuve de la date d'achat. Par conséquent, vous devez conserver votre reçu de caisse ou votre facture.** L'enregistrement du produit ne constitue pas une preuve d'achat. Il n'appartient pas au fabricant de tenir un dossier des achats des clients.

La présente garantie limitée vise UNIQUEMENT le fonctionnement du produit et elle ne touche donc pas les questions esthétiques, telles les égratignures, les bosses, la corrosion ou la décoloration causée par la chaleur, des nettoyants abrasifs ou chimiques, quelque outil que ce soit employé lors de l'assemblage ou de l'installation de l'appareil, la rouille en surface, ni la décoloration des surfaces en acier inoxydable. **Rouille n'est pas considéré comme un matériel de fabrication ou de défaut.**

La présente garantie limitée ne couvre pas le remboursement de frais associés à un inconvénient, à une perte de nourriture, à des blessures personnelles ou au bris de biens matériels.

ÉLÉMENTS NON REMBOURSÉS PAR LE FABRICANT :

1. Frais d'expédition, service régulier ou accéléré, tant pour une pièce couverte par la garantie que pour une pièce de rechange.
2. Visite d'un réparateur à votre domicile.
3. Les réparations lorsque le produit est employé à des fins autres qu'un usage normal résidentiel pour une seule famille.
4. Des dommages, des défaillances ou des difficultés de fonctionnement découlant d'un accident, d'une modification, d'une manipulation négligente, d'une mauvaise utilisation, d'un usage abusif, d'un incendie, d'une inondation, d'une catastrophe naturelle, d'une installation ou d'un entretien inadéquats, d'un montage non conforme aux codes de l'électricité et de plomberie en vigueur, ou de l'utilisation de produits non approuvés par le fabricant.
5. Toute perte de nourriture causée par une défaillance du produit ou des difficultés de fonctionnement.
6. Les pièces de rechange ou les coûts de la main-d'œuvre pour un appareil ayant fonctionné hors des États-Unis ou du Canada.
7. Le ramassage et la livraison du produit.
8. La réparation de pièces ou de systèmes suite à des modifications non autorisées apportées au produit.
9. Le démontage ou la réinstallation de l'appareil.

STIPULATION D'EXONÉRATION DE GARANTIES et LIMITATION DES RECOURS

La réparation ou le remplacement d'une pièce défectueuse constitue votre seul recours en vertu des modalités de la présente garantie limitée. En cas de problèmes de disponibilité des pièces, le constructeur se réserve le droit de remplacer des pièces similaires qui sont également fonctionnels. Le fabricant n'assume aucune responsabilité pour tout dommage consécutif ou accessoire découlant d'une violation soit de la présente garantie soit de toute autre garantie tacite, ou pour une défaillance ou des dommages résultant d'une calamité naturelle, d'un entretien inadéquat, d'un incendie de graisse, d'un accident, d'une modification apportée à l'appareil, du remplacement de pièces par une personne autre que le fabricant, d'un mauvais usage, du transport, d'une utilisation commerciale, d'un usage abusif, de la présence d'environnements hostiles (temps non clément, catastrophes naturelles, altération par les animaux), d'une installation inadéquate ou non conforme aux codes locaux, ou des instructions imprimées du fabricant.

LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSTITUE L'UNIQUE GARANTIE EXPLICITE ÉMISE PAR LE FABRICANT. LE FABRICANT NE FORMULE AUCUNE DÉCLARATION NI DESCRIPTION DE RENDEMENT ASSOCIÉE AU PRODUIT, PEU IMPORTE OÙ CELLE-CI POURRAIT FIGURER, SAUF DANS LES ÉNONCÉS DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. TOUTE PROTECTION DE GARANTIE TACITE DÉCOULANT DES LOIS D'UN ÉTAT OU D'UNE PROVINCE, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE OU OBJECTIF PARTICULIER., SE LIMITE À LA DURÉE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE.

Ni les représentants commerciaux ni les détaillants vendant l'appareil n'ont l'autorisation de produire une garantie supplémentaire ni de promettre des recours s'ajoutant à ceux mentionnés ci-dessus, qu'ils soient ou non compatibles avec ceux-ci. Dans tous les cas, la responsabilité maximale du fabricant ne pourra dépasser le prix d'achat de l'appareil payé par l'acheteur initial.

REMARQUE : certains États ou certaines provinces n'autorisent pas les exclusions ou les restrictions de dommages consécutifs ou accessoires, de sorte qu'il est possible que certaines des restrictions ou exclusions ci-dessus ne s'appliquent pas à vous. La présente garantie limitée vous donne des droits juridiques spécifiques qui sont exposés aux présentes. Il est possible que vous disposiez d'autres droits qui peuvent varier d'un État et d'une province à l'autre. Dans l'État de Californie uniquement, si la remise en état ou le remplacement du produit n'est pas commercialement possible, le détaillant ayant vendu l'appareil ou le fabricant rembourseront le montant payé par l'acheteur, et déduiront une somme directement proportionnelle à l'utilisation par l'acheteur initial avant la découverte de la non-conformité. De plus, dans l'état de Californie uniquement, vous pouvez rapporter l'appareil au détaillant qui vous a vendu le produit afin de bénéficier des privilèges que vous donne la présente garantie limitée.

Si vous désirez qu'une obligation, quelle qu'elle soit, soit exécutée en vertu de la présente garantie limitée, vous devez écrire à :

Consumer Relations
P. O. Box 1240
Columbus, GA 31902-1240

Les retours de marchandise des clients ne seront acceptés que si une autorisation de retour (Return Authorization) valide a été obtenue au préalable. Les retours autorisés doivent être clairement identifiés par leur numéro sur l'extérieur de l'emballage. De plus, le fret ou les frais d'expédition doivent être prépayés. Tout retour de marchandise d'un client qui ne satisfait pas à ces critères sera refusé.

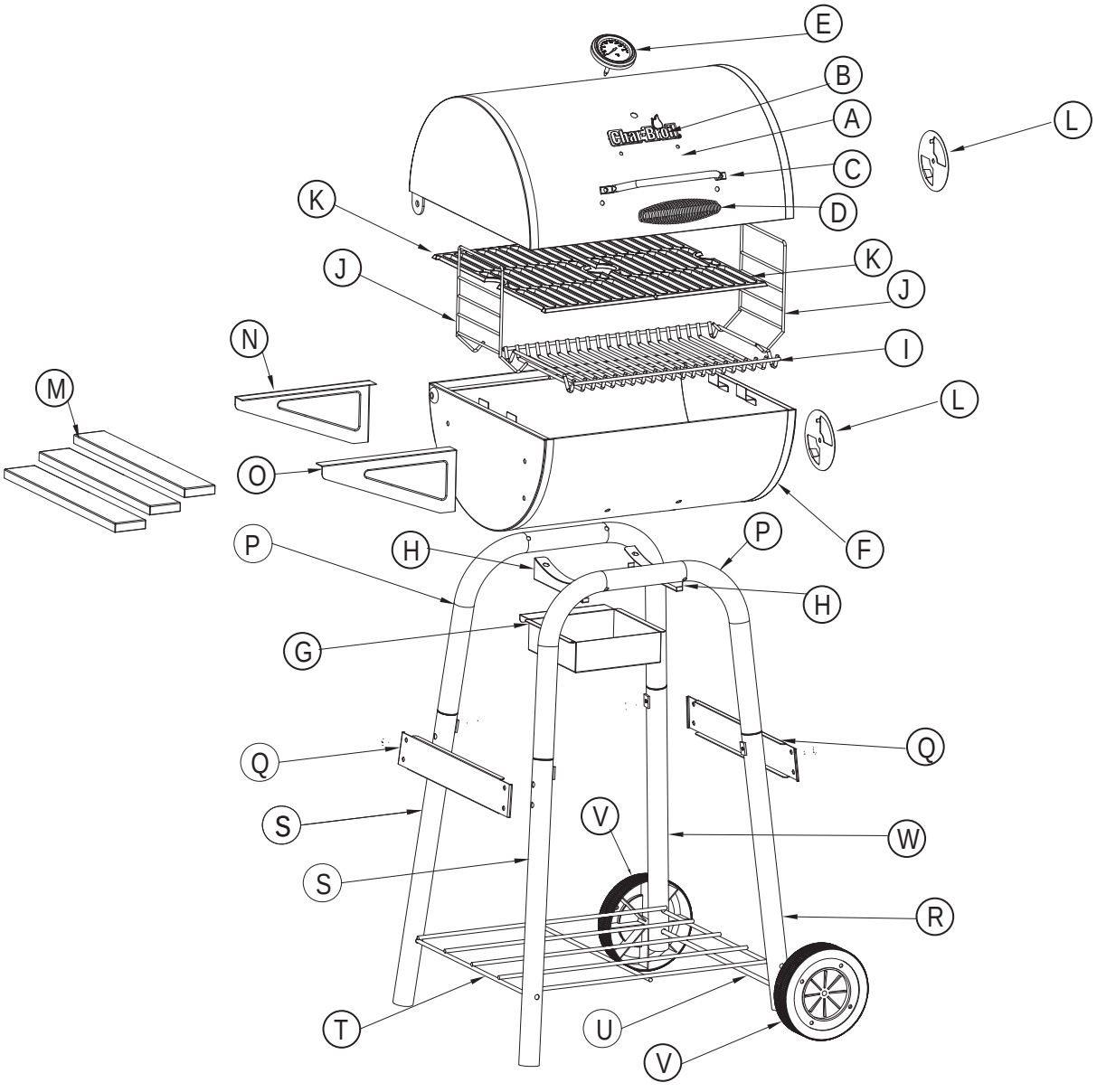
LISTE DES PIÈCES

Clé	Qté	Description
A	1	COUVERCLE
B	1	PLAQUE LOGO ENSEMBLE
C	1	POIGNÉE DU COUVERCLE
D	1	POIGNÉE DU COUVERCLE, PRINTEMPS
E	1	INDICATEUR DE TEMPÉRATURE
F	1	FOYER
G	1	PLATEAU À GRAISSE
H	2	SUPPORT PLATEAU POUR LA GRAISSE
I	1	CHARBON DE GRILLE
J	2	CHARBON DE SUSPENSION DE LA GRILLE
K	2	GRILLE DE CUISSON

NOT Pictured

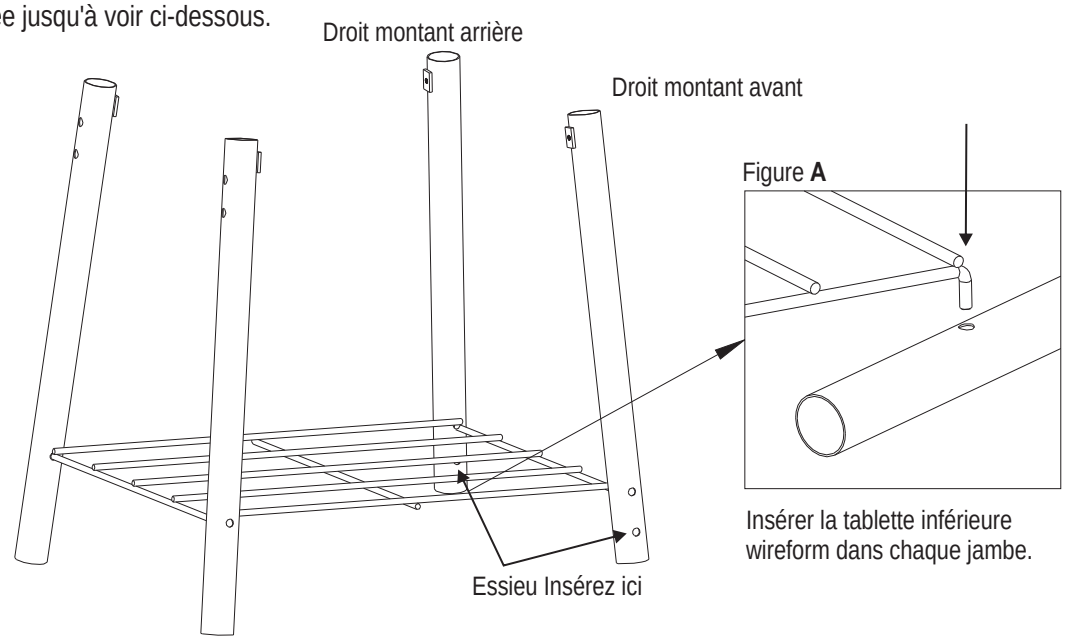
…	1	MATÉRIEL L'EMBALLAGE
…	1	ENSEMBLE GUIDE, ANGLAIS
…	1	ENSEMBLE GUIDE, FRANÇAIS

Clé	Qté	Description
L	2	AMORTISSEUR DE LA ROUE
M	3	TABLETTE LATÉRALE CONSEIL
N	1	SUPPORT D'ÉTAGÈRE LATÉRALE, ARRIÈRE
O	1	SUPPORT ETAGERE CÔTÉ, DE FACE
P	2	SOUTIEN HAUT DE LA JAMBE
Q	2	CONTREFICHE LATÉRALE POUR LE PANIER
R	1	JAMBE DROITE, AVANT
S	2	JAMBE GAUCHE
T	1	BAS ETAGERE
U	1	ESSIEU
V	2	ROUE
W	1	JAMBE DROITE, ARRIÉRE

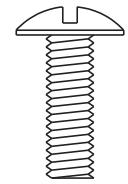


ASSEMBLÉE

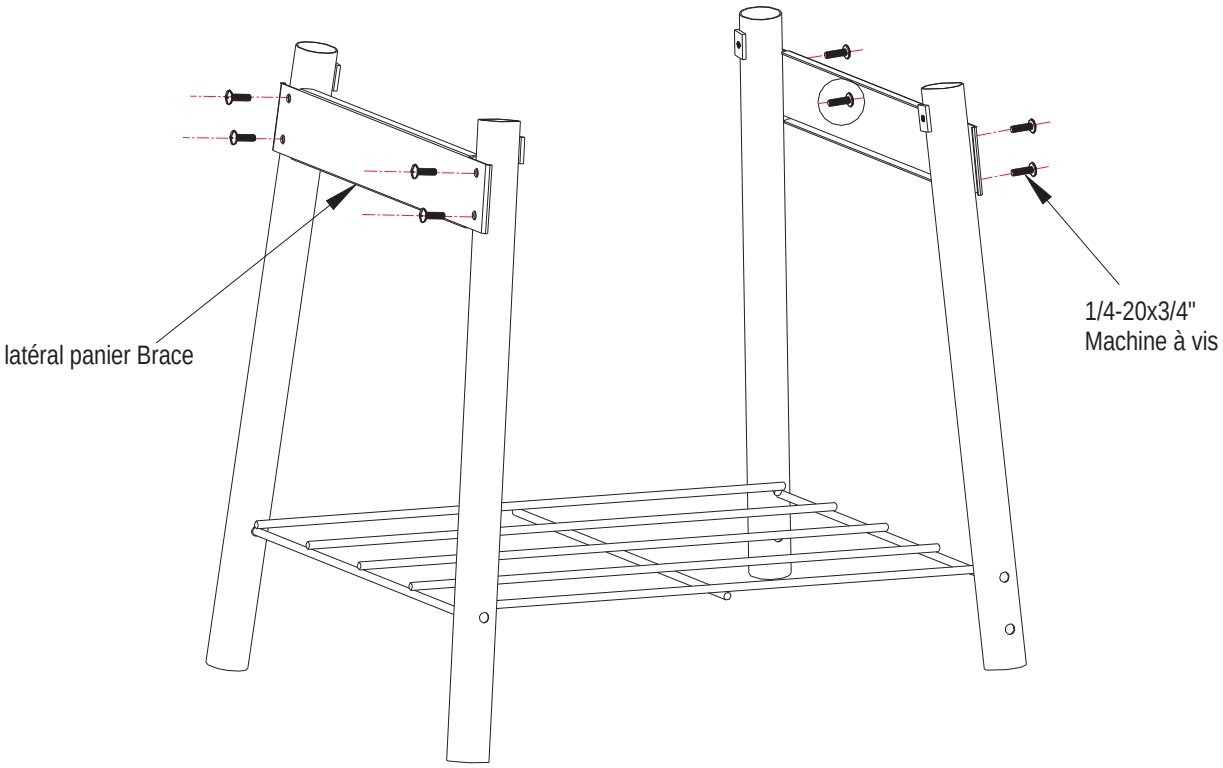
1 **D'abord, obtenir une aide!** Cet appareil est lourd et nécessite une deuxième personne pour soulever, déplacer et à tenir leurs composants en place pendant les sécuriser. Ensuite, choisissez un endroit approprié pour le travail. Ouvrez le carton et les coins fente de sorte que le carton à plat. Cela vous donnera une surface de protection lors de l'assemblage.
Pour commencer l'assemblage, repérez les quatre tubes jambe. L'avant droit et la jambe Tube arrière droit Leg Tube aura un autocollant RF et RR sur eux. Insérez le plateau inférieur wireform onglets dans chaque jambe comme le montre la Figure A.
Stand l'assemblée jusqu'à voir ci-dessous.



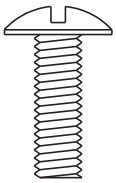
2 Fixez les entretoises latéral du chariot à l'extérieur de la jambe avec 4 ensembles chaque 1/4-20x3/4" vis, de chaque côté.



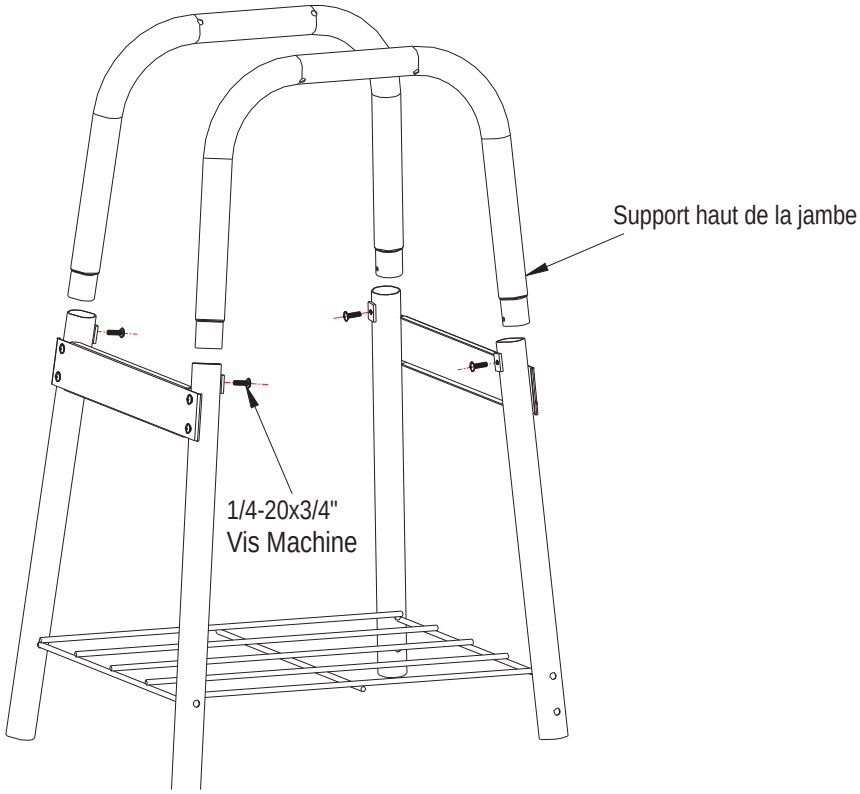
1/4-20x3/4”
Machine à vis
Qté. 8



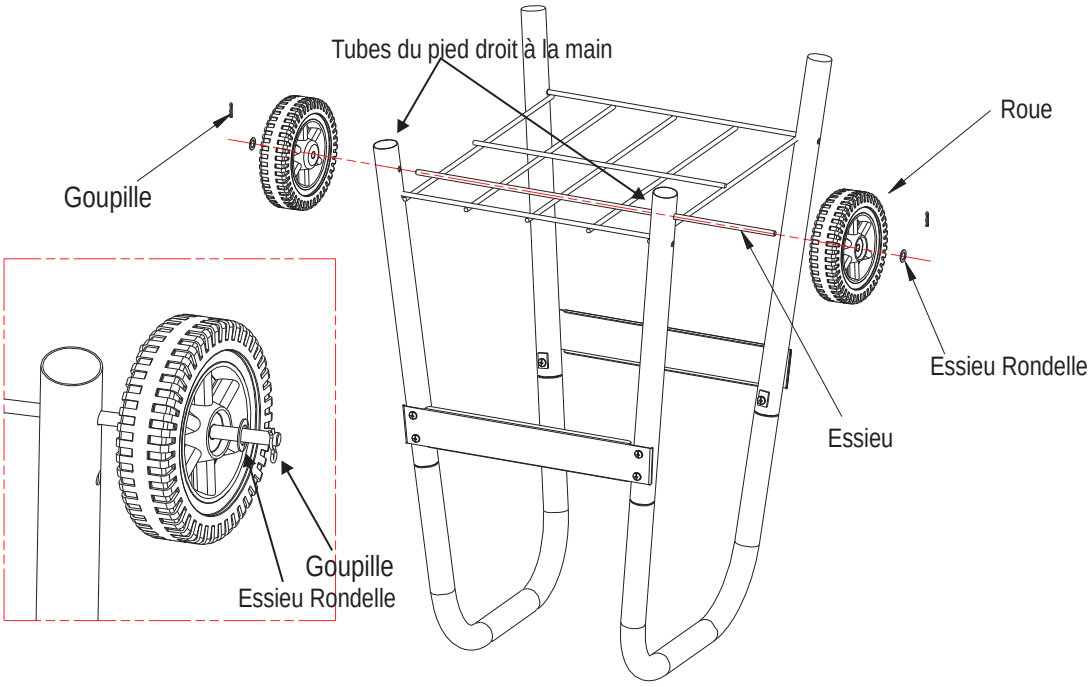
3 Fixez les supports supérieurs Leg à l'Assemblée panier en glissant les extrémités des tubes dans les extrémités des pattes. Fixer le Haut-soutiens de jambes avec 4 chacun, 1/4-20x3/4" Vis Machine.



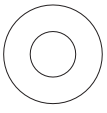
1/4-20x3/4”
Vis Machine
Qté. 4



4 Avec l'aide d'un assistant, tourner à l'Assemblée sur le panier et lui permettre de se reposer sur le repose-jambes supérieur. Insérer une goupille dans une extrémité de la barre d 'axe. Faites ensuite glisser une rondelle sur la tige de l'essieu par essieu, suivi par une des roues.
Ensuite, insérez la barre d 'axe à travers les deux tubes jambe droite. Installez le reste de roues, essieux rondelle et la goupille fendue.

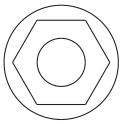


Goupille
Qté. 2

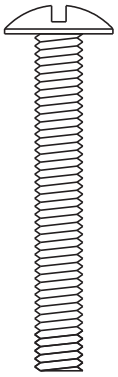


Essieu Rondelle
Qté. 2

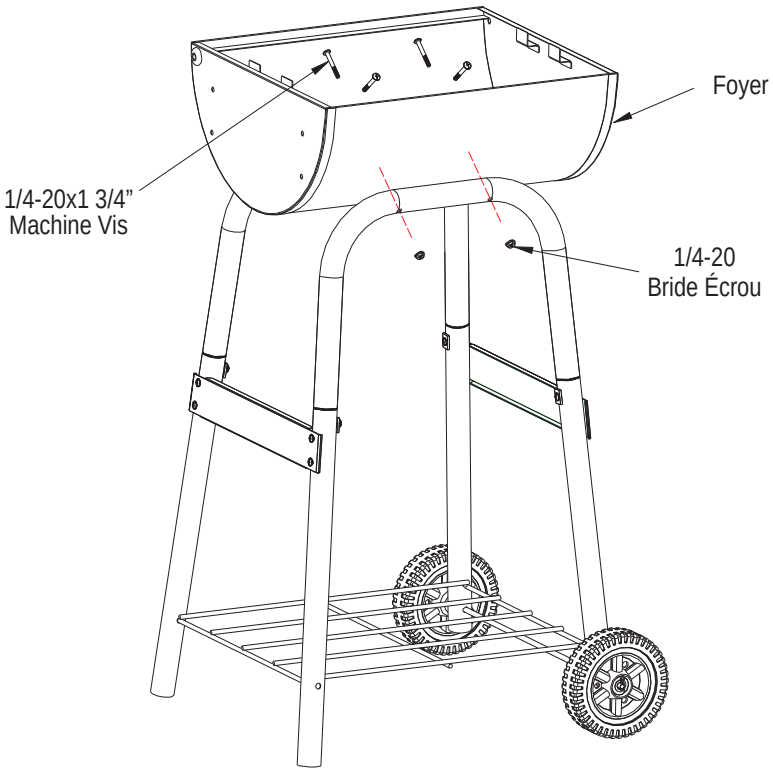
5 Placez délicatement le Firebox sur les supports haut de la jambe. Le trou registre d'air doit être placé sur votre côté droit. Pendant qu'un assistant maintient le foyer en position, fixez le Firebox pour les supports supérieurs jambe avec 4 de chaque 1/4-20X1 3/4" Vis de la Machine et 4 écrous 1/4-20 chaque bride. Serrez fermement.



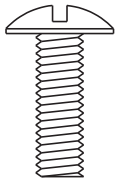
1/4-20
Bride Écrou
Qté. 4



1/4-20x1 3/4"
Machine Vis
Qté. 4

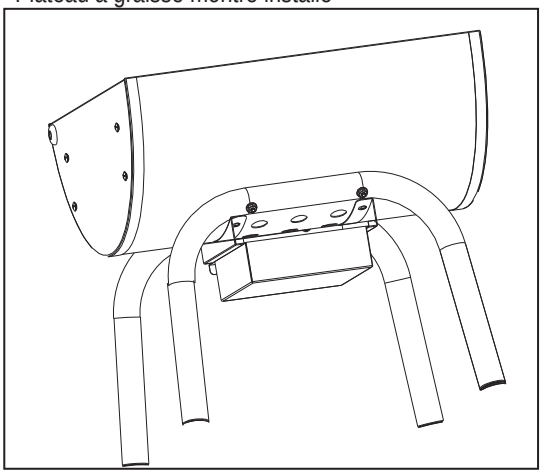


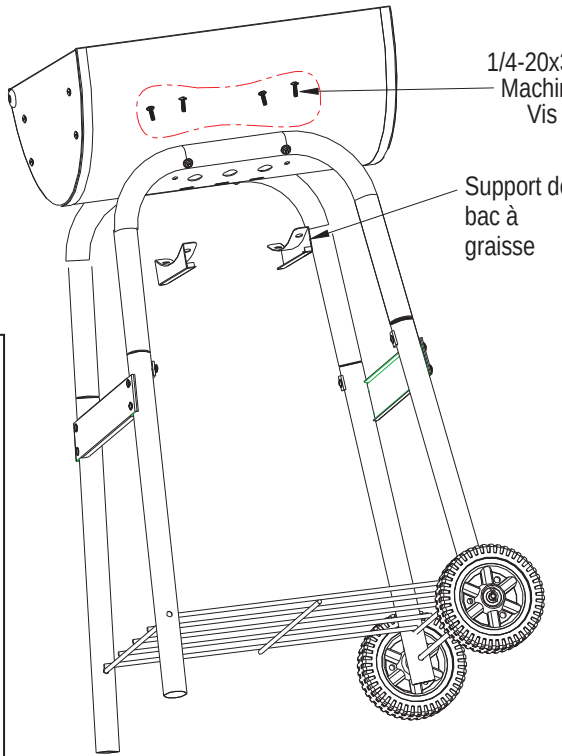
6 Installer les supports du bac à graisse sur le fond de la chambre de combustion en utilisant 2 vis 1/4-20x3/4" Machine par support. Une fois que la graisse supports bac sont installés - faire glisser le plateau pour la graisse sur les supports du bac à graisse.



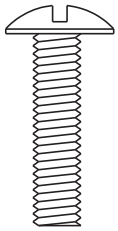
1/4-20x3/4"
Machine Vis
Qté. 4

Plateau à graisse montré installé

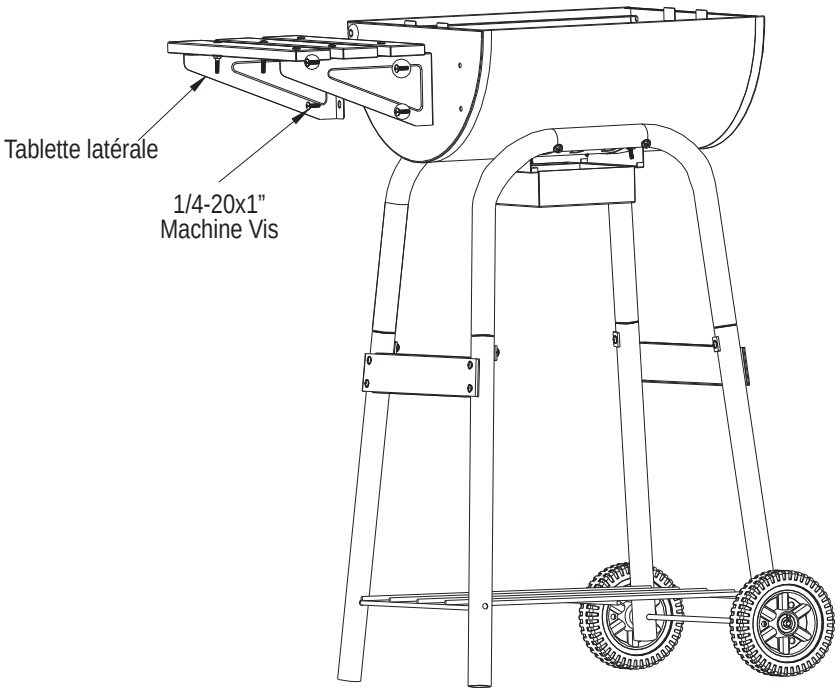




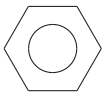
7 Fixer la tablette latérale en utilisant 4 vis de chaque 1/4-20x1" Machine Vis. Serrer la tablette latérale de la chambre de combustion.



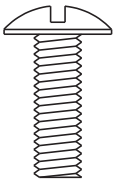
1/4-20x1”
Machine Vis
Qté. 4



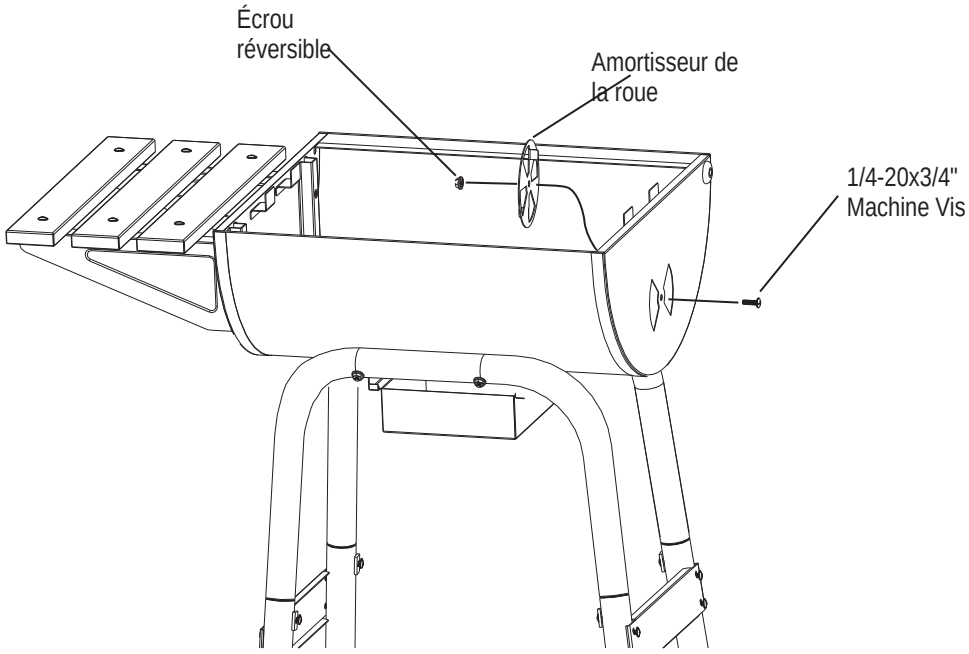
8 Installez le Firebox amortisseur de la roue par l'insertion, 1 de chaque 1/4-20x3/4" Machine à vis dans le trou de la vis. Placez la roue amortisseur sur la vis à l'intérieur de la chambre de combustion, en veillant à l'onglet bâtons à travers les trous d 'amortisseur. Installer le réversibles Contre-écrou sur la vis. Ne pas trop serrer l'écrou, La Roue de l'amortisseur doit être capable de tourner librement.



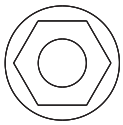
1/4-20
Écrou réversible
Qté. 1



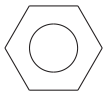
1/4-20x3/4”
Machine Vis
Qté. 1



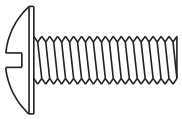
9 Monter le couvercle Grill amortisseur de la roue de la même manière que la roue Firebox amortisseur. Voir l'étape 8 pour plus de détails.
Monter la jauge de température sur le couvercle Grill par enlevé l'écrou papillon de la jauge de température, puis insérez la tige de la jauge dans le couvercle et réinstaller les vis à ailettes à l'intérieur du couvercle du barbecue.
Assemblez la poignée du couvercle sur le couvercle du gril par l'insertion, 2 de chaque 1/4-20x3/4" Machine à vis dans la poignée, puis à travers le couvercle, le fixer avec 2 écrous de bride de chaque 1/4-20 de l'intérieur du couvercle du barbecue.



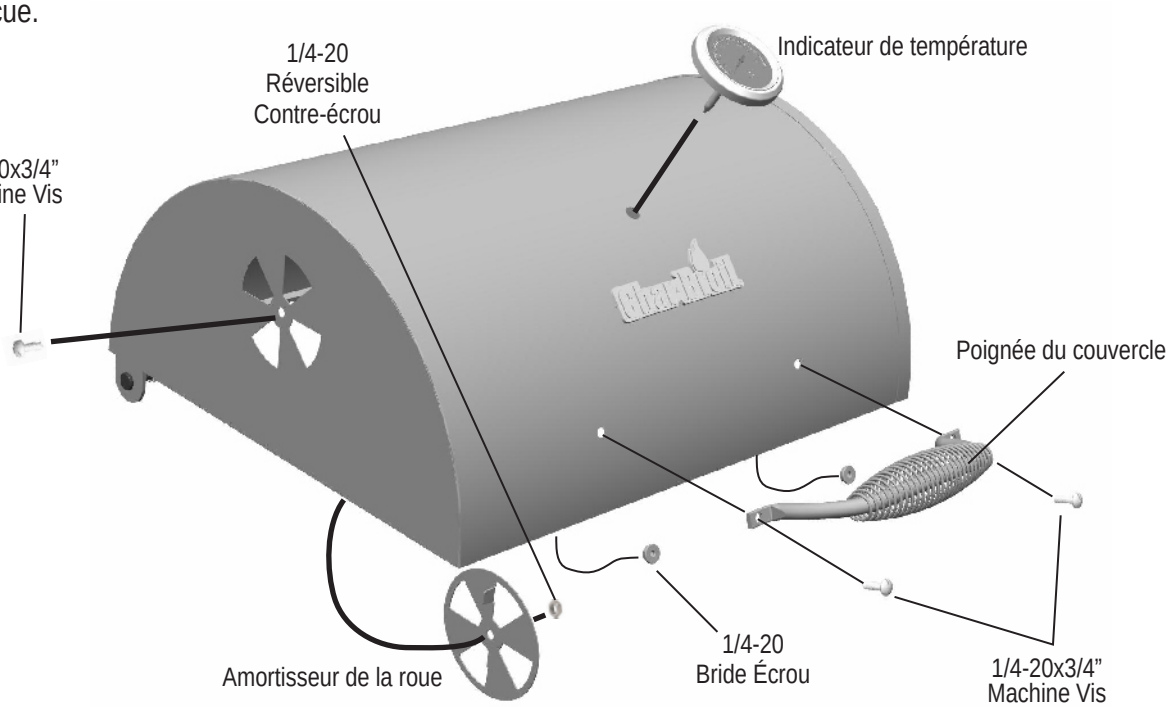
1/4-20
Bride Écrou
Qté. 2



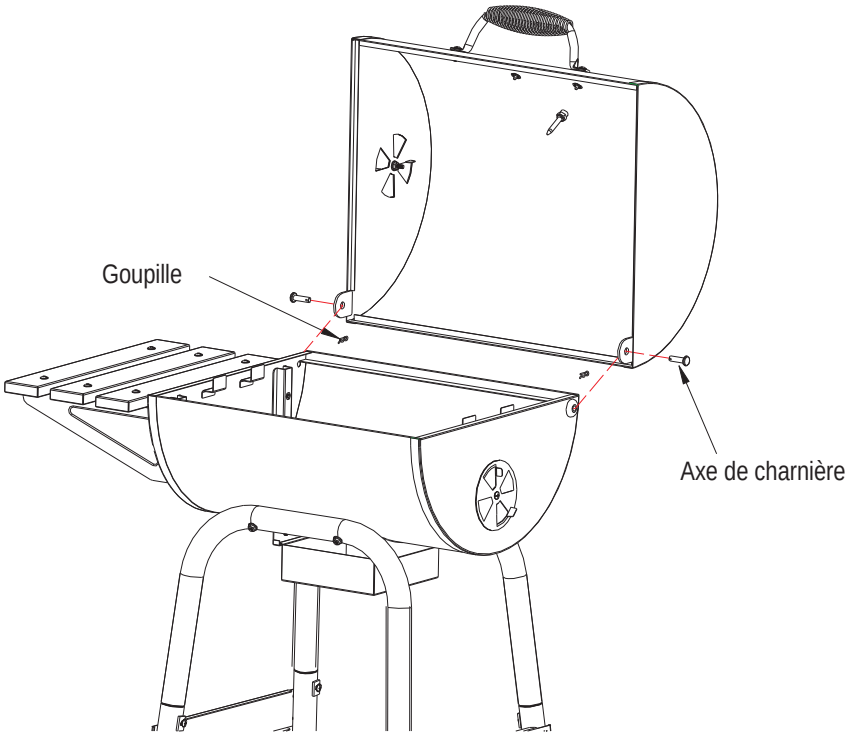
1/4-20
Réversible
Contre-écrou
Qté. 1



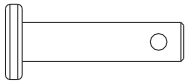
1/4-20x3/4”
Machine Vis
Qté. 3



10 Avec l'aide d'un assistant, la position du couvercle du barbecue sur le Firebox, en alignant les trous de la charnière correspondante. Insérer un axe d'articulation à travers les trous de chaque côté. Fixer le Charnières avec les goupilles.

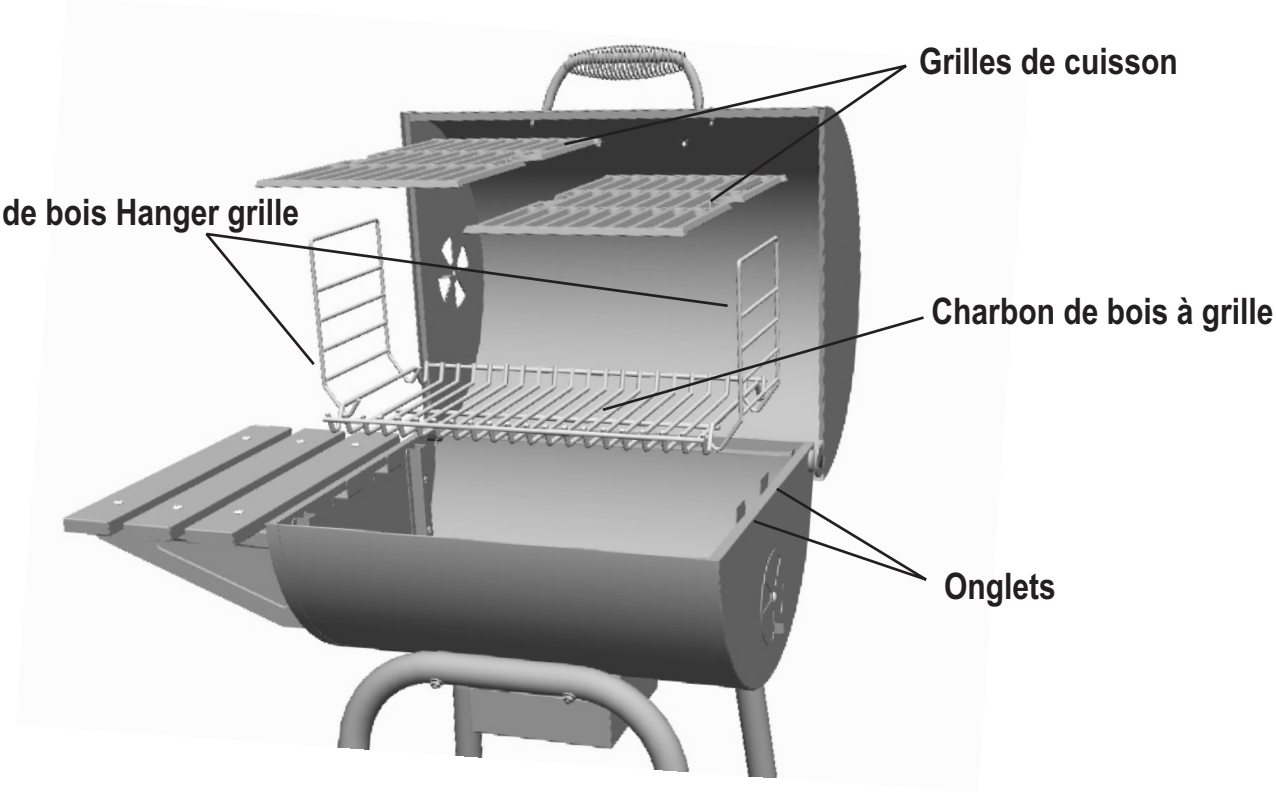


Goupille
Qté. 2

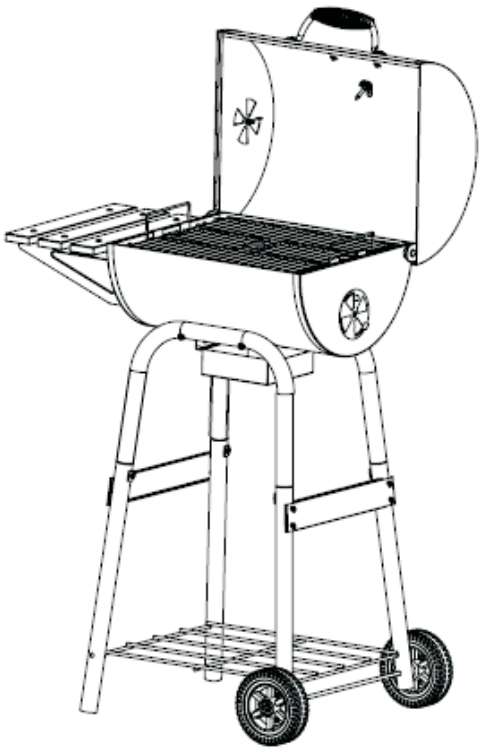


Axe de charnière
Qté. 2

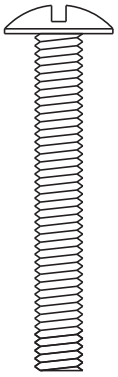
11 Insérez la grille à charbon dans le foyer comme indiqué ci-dessous. Le charbon de bois grille Hanger reposera sur les onglets de suspension sur le foyer.
Place les grilles de cuisson dans le foyer.



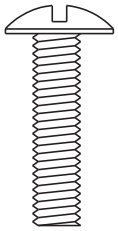
12 Votre barbecue est maintenant complètement assemblé. S'il vous plaît se référer à la page 3 pour obtenir des instructions sur la façon de préparer et de saison de votre gril avant la cuisson. ***MERCI POUR L'ACHAT D'UNE GRILLE Char-Broil!***



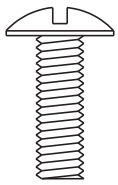
LISTE DU MATÉRIEL



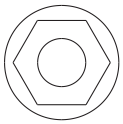
1/4-20x1 3/4”
Machine à Vis
Qté. 4



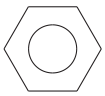
1/4-20x1”
Machine à Vis
Qté. 4



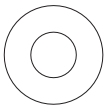
1/4-20x3/4”
Machine à Vis
Qté. 20



1/4-20
Bride Écrou
Qté. 6

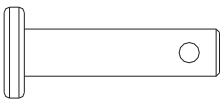


1/4-20
Contre-écrou
réversible
Qté. 2



Essieu Rondelle
Qté. 2

Goupille
Qté. 4



Axe de charnière
Qté. 2

Merci de votre récent achat d'un produit Char-Broil!

Veuillez l'enregistrer sur le site www.charbroil.com afin de recevoir une offre spéciale

www.charbroil.com/register

Vous y trouverez de très utiles renseignements sur tous les sujets suivants

- Produits
- Accessoires pour le gril
- Pièces de rechange
- Soutien aux clients
- Délicieuses recettes
- Conseils de nos experts de la cuisine pour la cuisson sur le gril
- Événements spéciaux et promotions
- Partagez vos secrets de la cuisine sur le gril
- Parcourez notre magasin en ligne
- Et plusieurs autres sujets!

Char-Broil®

www.charbroil.com

Pour tous vos besoins en matière de cuisson sur le gril!

Please register your product online at:

www.charbroil.com/register

(If you register online, you do not need to send in this registration card.)

PLEASE FILL OUT THIS CARD AND ATTACH A COPY OF YOUR SALES RECEIPT. RETURN IT WITHIN 10 DAYS OF PURCHASE. FAILURE TO RETURN MAY AFFECT YOUR WARRANTY COVERAGE. FOR WARRANTY SERVICE PROOF OF PURCHASE WILL BE REQUIRED. THIS WARRANTY IS NON-TRANSFERABLE.

LLENE ESTA TARJETA Y DEVUELVALA DENTRO DE LOS 10 DIAS DE LA COMPRA. SI NO LA DEVUELVE, PUEDE VERSE AFECT ADA SU COBERTURA DE GARANTIA. PARA EL SERVICIO DE GARANTIA ES NECESARIO QUE PRESENTE SU COMPROBANTE DE COMPRA. CONSERVE LA FACTURA. ESTA GARANTIA ES INTRANSFERIBLE.

VEUILLEZ COMPLETER CETTE CARTE ET LA RETOURNER DANS LES 10 JOURS SUIVANT L'ACHAT. LA COUVERTURE DE VOTRE GARANTIE POURRAIT EN ETRE AFFECTEE SI VOUS NE LE FAITES PAS. POUR OBTENIR LE SERVICE SOUS GARANTIE, UNE PREUVE D'ACHAT DOIT ETRE PRESENTEE. VEUILLEZ CONSERVER VOTRE FACTURE. LA PRESENTE GARANTIE N'EST PAS TRANSFERABLE.

1 **First Name/Nombre/Prénom** **Initial/Inicial/Initiale** **Last Name/Apellido/Nom de famille**

Address (number and street)/**Dirección** (número y calle)/**Adresse** (numéro et rue) **Apt Number/Nº de apart./Nº d'appt.**

City/Ciudad/Ville **State/Estado/Province** **Zip Code/Código Zip/Code postal**

2 **E-mail Address/Dirección de correo electrónico/Adresse électronique**

If you voluntarily provide us with your email address, you give us permission to use your email address to send you offers that may interest you.
Si nos informa voluntariamente su dirección de correo electrónico, nos da permiso para usarlo a fin de enviarle ofertas que pueden interesarle.
Si vous choisissez de nous fournir votre adresse électronique, vous nous donnez la permission de l'utiliser pour vous faire part d'offres spéciales susceptibles de vous intéresser.

(Example: your name @ your host.com) *(Ejemplo: su nombre@su host.com)* *(Exemple : votre nom@votre hôte.com)*

3 **Phone Number/Número telefónico/Numéro de téléphone**

4 **IMPORTANT!/¡IMPORTANTE!/IMPORTANT!**
Write Serial Number and Model Number in spaces below.
Escriba en los espacios de abajo el número de serie y el número de modelo.
Inscrivez le numéro de série et le numéro de modèle dans les espaces ci-dessous.

6 **Date of Purchase/Fecha de compra/Date de l'achat**

7 **Store Name/Nombre de la tienda/Nom du magasin**

8 **Purchase Price/Precio de compra/Prix d'achat**
$ .00

5 **Your Gender/Sexo/Sexe :** 1. ☐ Male/Masculino/Masculin 2. ☐ Female/Femenino/Féminin

9 **Which product are you registering?**
¿Qué producto está registrando?
Quel produit enregistrez-vous?
1. ☐ Gas Grill/Parrilla a gas/Gril au gaz
2. ☐ Electric Grill/Parrilla eléctrica/Gril électrique
3. ☐ Smoker/Ahumador/Fumoir
4. ☐ Charcoal Grill/Parrilla a carbón/Barbecue au charbon
5. ☐ Charcoal Smoker/Ahumador a carbón/Fumoir au charbon
6. ☐ Outdoor Fireplace/Chimenea para exteriores/Foyer extérieur
7. ☐ Cooker/Fryer / Cocina/freidora / Cuiseur/Friteuse
8. ☐ Other/Otro/Autre

Mail to: / Envíelo a:

Warranty Registration Department
P.O. Box 1240
Columbus, GA 31902-1240

10 **Attach copy of your sales receipt here**
Adjunte aquí la copia de su recibo de compra
Veuillez attacher une copie de votre reçu ici.

Thank you for completing this questionnaire. Your answers will help us and other companies reach you with offers that may interest you. If you prefer not to receive these offers, please check here ☐.

Gracias por completar este cuestionario. Sus respuestas nos ayudarán, a nosotros y a otras compañías, a llegar a usted con ofertas que puedan resultarle de interés. Si prefiere no recibir estas ofertas, por favor marque aquí ☐.

Merci d'avoir bien voulu remplir ce questionnaire. Vos réponses nous aideront et aideront d'autres compagnies à vous communiquer des of fres spéciales susceptibles de vous intéresser. Si vous préférez ne pas recevoir d'informations concernant ces of fres spéciales, veuillez cocher ici ☐.

REGTEMP REV02